

altri mercati **giappone**

Pizza del Sol piace anche al Levante samurai

La fecero conoscere gli americani nel dopoguerra, la ristorazione italiana l'ha rivalutata come piatto nobile. Ci sono circa 3 mila pizzerie però nessuna scuola professionale. Ma, come spiega Danilo Pagano della Nazionale Acrobati che conosce bene il Giappone, le potenzialità di crescita sono immense

È la quinta volta che Danilo Pagano, capitano e responsabile della Squadra Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli, va in Giappone. Ci va a promuovere la pizza italiana di qualità ed entusiasmare le folle, con le sue esibizioni e quelle del suo team, a Tokyo, Osaka, Kyoto, Marita, Yokohama e altre città nipponiche. Chi meglio di un professionista come Danilo Pagano può aiutarci a capire il fenomeno pizza nella patria del sushi e del sashimi? Chi meglio di lui può farci comprendere quanto il nostro piatto nazionale incide nei sapori di una gastronomia esotica e raffinata? Ecco le sue risposte.

Quando la pizza è entrata nelle abitudini alimentari giapponesi? Come è successo?

Tutto è cominciato dopo la seconda guerra mondiale, pare nel 1954, quando un ex soldato americano di origine italiana aprì una pizzeria a Rappongi, un quartiere di Tokio. I suoi clienti erano le truppe di occupazione americane. Le prime pizze cucinate in Giappone erano però la specialità americana chiamata "pizapie".

una nazione in cifre

Il Giappone è un arcipelago formato da 3 mila isole fra la Siberia e la Corea. Ha una popolazione di 100 milioni di abitanti, con reddito pro-capite di 40 mila dollari l'anno.

È la 5ª potenza industriale del mondo, con multinazionali nel settore auto, apparecchi televisivi, fotografia, informatica. Dell'Italia ai giapponesi piace la moda, la lirica, il calcio, la cucina. Soprattutto pasta e pizza.



DANILO PAGANO con una ragazza nel tipico costume giapponese



品質
保証

<品質保証> ドミノ・ピザは、おします。

ドミノのピザは、ご注文頂いてから一枚一枚丁寧においしさには自信を持ってお届けいたしますが、万が一ご満足頂けない場合は、お作り直しさせて頂けます。



ACROBATICA JAPAN Danilo Pagano la spiega ai suoi ospiti

Qualche giapponese provò ad assaggiarla e tornò portando altri amici. Ma è nel 1973 che entrano, sul mercato giapponese, le grandi catene americane di pizza.

Ma la pizza in Giappone è considerata ancora un piatto americano o si è capito che è una specialità made in Italy?

Le cose hanno cominciato a cambiare nel 1980 quando, nel business alimentare nipponico, sono arrivati i primi ristoranti italiani nei quali, oltre alle specialità nazionali, veniva servita la pizza.

Oggi, per molti giapponesi, la pizza è quella proposta dagli americani ma, secondo le nuove tendenze, per pizza si intende ormai solo quella italiana.

Quanto sono, oggi, le pizzerie in tutto il Giappone?

Ufficialmente se ne contano circa 3 mila. Ma tenendo conto anche dei fast food che propongono pizza, il numero sale considerevolmente.

Come vengono preparati i pizzaioli giapponesi? Esistono

期間限定 新商品

おすすめ!!

春の
ハーフ&ハーフ
(ミルフィーユタイプ)

エビとアスパラの
アボカドソース仕立て
+
熟成ハムとグリル野菜の
プランタニエール

Ⓜ ¥2650 Ⓛ ¥3980

期間限定: 2006/7/6 (木) まで

バジルソースに

delle scuole di formazione in cui si insegna il mestiere?

Per la verità in Giappone non esistono vere scuole. I più volenterosi vengono, a spese loro, a imparare e specializzarsi in Italia, ma sono pochi. La maggior parte impara facendo tirocinio nei locali del Paese.

Le pizzerie giapponesi propongono solo pizza o anche

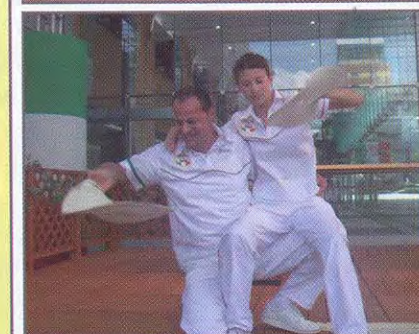
cucina? E quale tipo di cucina?

In genere hanno successo i locali che offrono, in abbinamento, pizza e varie specialità di pasta.

Essendo la cucina giapponese basata sul pesce, questa influenza si riflette anche sulle farciture delle pizze?

I giapponesi, a tavola, non amano le contaminazioni. Sushi e sashimi sono per loro piatti sacri.

“ oggi, per molti giapponesi, la pizza è quella proposta dagli americani ma, secondo le nuove tendenze, per pizza si intende ormai solo quella italiana ”



VALENTINA, 12 ANNI pizzaiola acrobata mentre si esibisce insieme con Danilo Pagano

新鮮な海の幸を
バジルソースに
たっぷりのせた

Nazionale Acrobati: ancora un trionfo

Anche quest'anno la **Squadra Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli** non è mancata al consueto appuntamento a Tokyo, in Giappone. L'evento era l'anniversario della costruzione di un immenso edificio chiamato "Tornare" al quale erano presenti diversi artisti italiani: cantanti, sbandieratori, madonnari, giocolieri e, naturalmente, pizzaioli acrobati. Come di consueto il team guidato dal capitano e responsabile Danilo Pagano, accompagnato dalla mascotte d'eccezione Valentina, di appena 12 anni e abilità straordinaria, ha riscosso uno straordinario successo mandando letteralmente in visibilo il pubblico con le solite, straordinarie esibizioni. La Squadra



Nazionale Italiana Acrobati Pizzaioli è conosciuta e famosa in Giappone, dove si esibisce puntualmente ogni anno nelle più importanti città. Il prossimo appuntamento sarà di nuovo nel giugno 2007, dove la squadra è stata chiamata da una grossa catena di ristorazione.

Qual è il prezzo medio di una pizza in Giappone?

In media da 800 a 1500 yen che, tradotti nella nostra moneta, significa da 5 a 11 euro.

Qual è la percentuale dei giapponesi che consuma abitualmente pizza?

Dai 16 ai 25 anni, secondo le loro statistiche, sono il 15%. Per gli altri, diciamo fino ai 60 anni, viene consumata almeno una volta all'anno. Ma il Giappone, per la pizza italiana di qualità, per le materie prime, attrezzature e tecnologie necessarie per la sua produzione, è un immenso mercato con straordinarie potenzialità.

Quale è la pizza preferita dai giapponesi?

Nemmeno a dirlo, loro vanno matti per la Margherita.

Beppe Bonazzoli